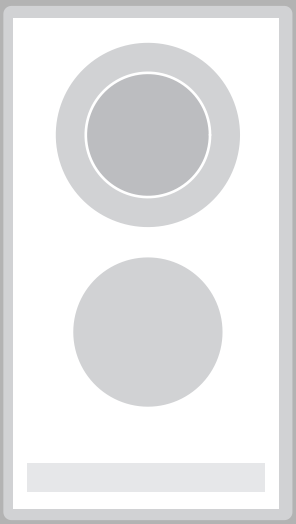
V-ZUG AG

Glaskeramik-Kochfeld

Toptronic 2 Zonen



Bedienungsanleitung

Danke, dass Sie sich für den Kauf eines unserer Produkte entschieden haben. Ihr Gerät genügt hohen Ansprüchen und seine Bedienung ist einfach. Nehmen Sie sich trotzdem Zeit, diese Bedienungsanleitung zu lesen. So werden Sie mit Ihrem Gerät vertraut und können es optimal und störungsfrei benutzen.
Beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise.

Änderungen

Text, Bild und Daten entsprechen dem technischen Stand des Gerätes zur Zeit der Drucklegung dieser Bedienungsanleitung. Änderungen im Sinne der Weiterentwicklung bleiben vorbehalten.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für die Modelle:

Typ	Modell-Nr.
GK25TE/F	005

Ausführungsabweichungen sind im Text erwähnt.

© V-ZUG AG, CH-6301 Zug, 2011

Inhalt

1 Sicherheitshinweise 4
1.1 Verwendete Symbole 4
1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise 5
1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise 6
1.4 Haftungsausschluss 8
1.5 Gebrauchshinweise 8
1.6 Entsorgung 10

2 Erste Inbetriebnahme 11
2.1 Wo ist das Typenschild? 11

3 Ihr Gerät 12
3.1 Geräteübersicht 12
3.2 Bedien- und Anzeigeelemente 13
3.3 Kochgeschirr 14

4 Bedienung 15
4.1 Gerät ein- und ausschalten 15
4.2 Kochzone einstellen 15
4.3 Übersicht Leistungsstufen 16
4.4 Kochzone ausschalten 16
4.5 Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten 17
4.6 Einschaltdauer 18
4.7 Timer 20
4.8 Kindersicherung 21
4.9 Signalton 22

5 Pflege und Wartung 23
5.1 Reinigung 23

6 Störungen und Fehlermeldungen 24
6.1 Was tun, wenn 24

7 Notizen 27

8 Stichwortverzeichnis 30

9 Reparatur-Service 31

1 Sicherheitshinweise

1.1 Verwendete Symbole

Kennzeichnet alle für die Sicherheit wichtigen Anweisungen. Nichtbeachtung kann zu Verletzungen, Schäden am Gerät oder an der Einrichtung führen!

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Informationen und Hinweise, die zu beachten sind.

Tipps, die Ihnen die Bedienung erleichtern.

Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!

➤ Markiert Arbeitsschritte, die Sie der Reihe nach ausführen müssen.

– Beschreibt die Reaktion des Gerätes auf Ihren Arbeitsschritt.

• Markiert eine Aufzählung.

1.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Gerät erst nach dem Lesen der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen!

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- WARNUNG: Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

1.3 Gerätespezifische Sicherheitshinweise

- WARNUNG: Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten und vom Stromnetz zu trennen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiss. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Verwenden Sie niemals ein Dampfreinigungsgerät.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel, Deckel und Aluminiumfolie, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden können.

- WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- WARNUNG: Aufgrund Brandgefahr niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben werden.

1.4 Haftungsausschluss

- Reparaturen, Veränderungen oder Manipulationen am oder im Gerät, insbesondere an Strom führenden Teilen, dürfen nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgeführt werden. Unsachgemässe Reparaturen können zu schweren Unfällen, Schäden am Gerät und an der Einrichtung sowie zu Betriebsstörungen führen. Beachten Sie bei einer Betriebsstörung am Gerät oder im Falle eines Reparaturauftrages die Hinweise im Kapitel REPARATUR-SERVICE. Wenden Sie sich bei Bedarf an unseren Kundendienst.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt: Spritzen Sie das Gerät niemals mit Wasser ab. Eindringendes Wasser kann Schäden am Gerät verursachen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf, damit Sie jederzeit nachschlagen können. Geben Sie diese, wie auch die Installationsanleitung, zusammen mit dem Gerät weiter, falls Sie dieses verkaufen oder Dritten überlassen.
- Das Gerät ist für die Zubereitung von Speisen im Haushalt vorgesehen. Bei zweckentfremdetem Betrieb oder falscher Behandlung kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

1.5 Gebrauchshinweise

- Das Gerät entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den einschlägigen Sicherheitsvorschriften. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, ist jedoch ein sachgemässer Umgang mit dem Gerät Voraussetzung. Bitte beachten Sie die Hinweise in dieser Bedienungsanleitung.
- Die aufgeheizte Oberfläche bleibt auch nach dem Ausschalten noch längere Zeit heiss und kühlt nur langsam auf Raumtemperatur ab. Warten Sie genügend lange, bevor Sie beispielsweise Reinigungsarbeiten vornehmen.
- Schalten Sie bei Überhitzung das Gerät aus und lassen Sie es ganz abkühlen. Auf keinen Fall mit kaltem Wasser abschrecken!
- Falls sich das Gerät nicht mehr bedienen lässt, schrauben Sie die Sicherungen heraus oder schalten Sie den Sicherungsautomaten ab.

- Nicht auf das Gerät steigen.
- Kein heisses Kochgeschirr auf den Rahmen stellen um die Silikonfugen nicht zu beschädigen.
- Vor jeder Verwendung darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs sowie die Oberfläche des Kochfeldes sauber und trocken sind.
- Vermeiden Sie auf der Oberfläche Schneide- oder Rüstarbeiten und das Aufprallen von harten Gegenständen. Kochgeschirr nicht über die Oberfläche ziehen.
- Achten Sie darauf, dass keine zuckerhaltigen Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden. Falls doch zuckerhaltige Speisen oder Säfte auf heisse Kochzonen gelangen, diese sofort mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber (im noch heissen Zustand) entfernen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Haustiere vom Gerät fern.

1.6 Entsorgung

Verpackung

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile (z. B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein. Verpackungsteile von Kindern fern halten.

Das Verpackungsmaterial ist gekennzeichnet und soll dem Recycling zugeführt und umweltgerecht entsorgt werden.

Deinstallation

➤ Stecker aus der Steckdose ziehen bzw. Anschluss von einem Elektriker demontieren lassen. Anschliessend das Netzkabel am Gerät abschneiden.

➤ Nach der Deinstallation das Gerät unbenutzbar machen.

Gerät entsorgen

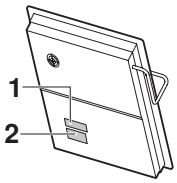
- Auf dem Typenschild des Gerätes ist das Symbol abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung des Gerätes im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist.
- Die Entsorgung muss gemäss den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung des Produktes zu erhalten.

2 Erste Inbetriebnahme

- Das Gerät darf nur gemäss separater Installationsanleitung eingebaut und an das Stromnetz angeschlossen werden. Lassen Sie die notwendigen Arbeiten von einem konzessionierten Installateur/Elektriker ausführen.
- Während den ersten Betriebsstunden einer Kochzone können sich störende Gerüche entwickeln. Dies ist eine normale Erscheinung bei fabrikneuen Geräten. Achten Sie auf gute Raumlüftung.

2.1 Wo ist das Typenschild?

Das Typenschild und das Anschlussschild befinden sich auf der Rückseite des Glaskeramikfeldes.



1	Typenschild mit Fabrikationsnummer (FN)
2	Anschlussschild

Ein zweites Typenschild ist beigelegt und sollte im Einbaumöbel unter dem Kochfeld aufgeklebt werden.

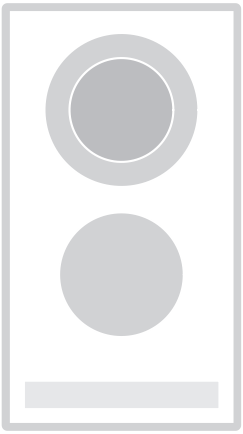
Notieren Sie die Fabrikationsnummer (FN) Ihres Gerätes auf der letzten Seite dieser Bedienungsanleitung.

3 Ihr Gerät

3.1 Geräteübersicht

GK25TE, GK25TEF

- 1 Zweikreis-Kochzone ø 180/120 mm
- 1 Kochzone ø 140 mm



3.2 Bedien- und Anzeigeelemente

Tasten

Gerät EIN/AUS

Leistungsstufe/Einschaltdauer erhöhen

Leistungsstufe/Einschaltdauer verringern

Zweikreis-Kochzone EIN/AUS

Einschaltdauer/Timer

Anzeigen

1 Einschaltdauer/Timer aktiviert
2 Leistungsstufe der Kochzone/Einschaltdauer/Timer
3 Zweikreis-Kochzone aktiviert

3.3 Kochgeschirr

Geeignetes Kochgeschirr

Das Kochgeschirr soll einen stabilen Boden aufweisen. Der Kochgeschirrboden muss im erhitzten Zustand eben auf der Kochzone aufliegen.

Kochgeschirr aus Metall eignet sich besser als solches aus Glas oder Keramik, da die Wärme bei Metall schneller gleichmässig verteilt wird.

Kochgeschirrböden aus Aluminium oder Aluminium-Legierungen können hartnäckige Abriebspuren auf der Glaskeramik-Oberfläche hinterlassen, die nur schwierig entfernt werden können.

Energiesparendes Kochen

Für eine möglichst effiziente Energieaufnahme und gleichmässige Wärmeverteilung Folgendes beachten:

- Boden des Kochgeschirrs muss sauber, trocken und darf nicht rauh sein.
- Durchmesser der Kochzone soll möglichst mit dem Bodendurchmesser des Kochgeschirrs übereinstimmen.
- Kochgeschirr zentriert auf die Kochzone stellen.
- Gut schliessende Deckel verwenden.
- Kochgeschirr-Durchmesser an die Füllmenge anpassen.

4 Bedienung

Die Bedienung ist für alle Kochzonen sinngemäss gleich. Im ausgeschalteten Zustand sind alle Anzeigen dunkel (Stand-by-Modus), ausser die Restwärmeanzeige H, wenn eine Kochzone noch heiss ist.

4.1 Gerät ein- und ausschalten

➤ Gerät einschalten: Taste ⏻ ca. 1 Sekunde gedrückt halten.
  – In allen Anzeigen der Leistungsstufen blinkt 0.
  – Falls keine weitere Eingabe erfolgt, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus Sicherheitsgründen aus.

➤ Gerät ausschalten: Taste ⏻ antippen.

4.2 Kochzone einstellen

➤ Taste + oder − der gewünschten Kochzone antippen.
  – Beim ersten Antippen von + schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe 9 ein.
  – Beim ersten Antippen von − schaltet die angewählte Kochzone auf Leistungsstufe 3 ein.

➤ Mit Taste + oder − die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

☞ Die Leistungsstufe kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste + oder − gedrückt wird.

4.3 Übersicht Leistungsstufen

Leistungsstufe	Garverfahren	praktische Anwendung
1	Schmelzen, vorsichtiges Erwärmen	Butter, Schokolade, Gelatine, Saucen
2		
3	Quellen	Reis
4	Fortkochen, Reduzieren, Dünsten	Gemüse, Kartoffeln, Saucen, Obst, Fisch
5		
6	Fortkochen, Schmoren	Teigwaren, Suppen, Schmorbraten
7	schonendes Braten	Rösti, Omeletten, paniertes Bratgut, Bratwürste
8	Braten, Frittieren	Fleisch, Pommes frites
9	scharfes Braten, schnelles Erhitzen	Steaks, Aufkochen von Wasser

4.4 Kochzone ausschalten

➤ Tasten ⊕ und ⊖ der gewünschten Kochzone gleichzeitig drücken bis in der entsprechenden Anzeige 0 leuchtet.

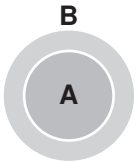
– Falls keine weitere Eingabe erfolgt und die andere Kochzone ausgeschaltet ist, schaltet das Gerät nach 10 Sekunden aus.

Restwärmeanzeige

Solange die Gefahr für eine Verbrennung besteht, leuchtet nach dem Ausschalten in der Anzeige H.

4.5 Zweikreis-Kochzone ein- und ausschalten

Beim Einschalten der Zweikreis-Kochzone sind die innere Kochzone **A** und der äussere Heizkreis **B** eingeschaltet.
Der äussere Heizkreis **B** kann bei Bedarf ausgeschaltet werden.



Äusseren Heizkreis ausschalten

➤ Taste ◎ antippen.
- Der Leuchtpunkt bei der Taste erlischt.
- Die innere Kochzone **A** bleibt weiter in Betrieb.

Äusseren Heizkreis wieder zuschalten

➤ Taste ◎ erneut antippen.
- Der Leuchtpunkt bei der Taste leuchtet wieder.

➤ Mit Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschten Leistungsstufe einstellen.

4.6 Einschaltdauer

Überwachen Sie während der Einschaltdauer das Gargut. Gefahr von Überkochen, Anbrennen und Entzünden!

Die Einschaltdauer ermöglicht, dass eine Kochzone nach einer eingestellten Dauer (1–99 Minuten) automatisch ausgeschaltet wird.

Einschaltdauer einstellen

➤ Gewünschte Kochzone einstellen.
➤ Taste ⏲ der gewünschten Kochzone antippen.
  – In der Anzeige blinkt 00.
  – Der Leuchtpunkt der Taste ⏲ blinkt.
➤ Mit Taste + oder − die gewünschte Einschaltdauer einstellen.
  – Beim ersten Antippen der Taste + leuchtet in der Anzeige 01.
  – Beim ersten Antippen der Taste − leuchtet in der Anzeige 30.

Die Einschaltdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste + oder − gedrückt wird.

10 Sekunden nach der letzten Änderung der Einschaltdauer
  – wechselt die Anzeige von der Einschaltdauer auf die eingestellte Leistungsstufe
  – leuchtet der Leuchtpunkt der Taste ⏲.

Für die letzten 10 Sekunden der Einschaltdauer wechselt die Anzeige wieder von der Leistungsstufe auf die Einschaltdauer.

Einschaltdauer verändern

➤ Taste ⏲ der gewünschten Kochzone antippen.
- Die verbleibende Einschaltdauer wird angezeigt.
- Der Leuchtpunkt der Taste ⏲ blinkt.

➤ Mit Taste ⊕ oder ⊖ die Einschaltdauer verändern.

Einschaltdauer vorzeitig ausschalten

➤ Taste ⏲ der gewünschten Kochzone antippen.

➤ Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig antippen.
- In der Anzeige blinkt 00.
- Die Kochzone bleibt weiterhin in Betrieb.

Einschaltdauer abgelaufen

Nach Ablauf der Einschaltdauer
- schaltet die zugeordnete Kochzone aus
- ertönt ein Signalton
- blinkt 00 und der Leuchtpunkt.

➤ Signalton und Anzeigen durch Antippen einer beliebigen Taste ausschalten.

4.7 Timer

Der Timer funktioniert wie eine Eieruhr (1–99 Minuten). Er kann nur bei nichtbenutzten Kochzonen verwendet werden.

Timer einstellen

➤ Gerät einschalten.
➤ Taste ⊢⊣ der nichtbenutzten Kochzone antippen.
– In der Anzeige blinkt 00.
– Der Leuchtpunkt der Taste ⊢⊣ blinkt.
➤ Mit Taste + oder − die gewünschte Timerdauer einstellen.
– Beim ersten Antippen der Taste + leuchtet in der Anzeige 01.
– Beim ersten Antippen der Taste − leuchtet in der Anzeige 30.
– Sobald der Leuchtpunkt leuchtet und nicht mehr blinkt, startet der Timer.

Die Timerdauer kann schnell verändert werden, indem lange auf Taste + oder − gedrückt wird.

Timer verändern

➤ Taste ⊢⊣ neben dem aktiven Timer antippen.
➤ Mit Taste + oder − die Timerdauer verändern.

Timer vorzeitig ausschalten

➤ Taste ⊢⊣ neben dem aktiven Timer antippen.
➤ Tasten + und − gleichzeitig antippen.
– In der Anzeige blinkt 00.

4.8 Kindersicherung

Die Kindersicherung soll ein unbeabsichtigtes Einschalten verhindern.

Kindersicherung einschalten

➤ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

➤ Tasten ⏻ und ◎ gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
- Ein Signalton ertönt.
- In allen Anzeigen der Leistungsstufe leuchtet 10 Sekunden lang - -.

Bedienung bei aktiver Kindersicherung

➤ Gerät einschalten.

➤ Taste ◎ und Tasten ⊕ und ⊖ einer beliebigen Kochzone gleichzeitig antippen.
- Ein Signalton ertönt.
- Die Kindersicherung ist überwunden. Die weitere Bedienung kann wie gewohnt erfolgen.

10 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfeldes wird die Kindersicherung automatisch wieder aktiviert.

Kindersicherung ausschalten

➤ Gerät einschalten.

Keine Kochzone darf in Betrieb sein.

➤ Tasten ⏻ und ◎ gleichzeitig ca. 2 Sekunden gedrückt halten.
- Ein doppelter Signalton ertönt.
- In allen Anzeigen der Leistungsstufe blinkt 10 Sekunden lang 0.

4.9 Signalton

Beim Antippen einer Taste ertönt zur Bestätigung ein Signalton (Werkeinstellung). Dieser Signalton kann ausgeschaltet werden.

Beim Ausschalten des Geräts bleibt die letzte Signalton-Einstellung erhalten.
Bei aktiver Kindersicherung kann der Signalton nicht ein- oder ausgeschaltet werden.

Signalton einschalten

➤ Gerät einschalten.
➤ Taste ◎ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
– Ein Signalton ertönt.

Signalton ausschalten

➤ Gerät einschalten.
➤ Taste ◎ ca. 3 Sekunden gedrückt halten.
– Ein doppelter Signalton ertönt.

5 Pflege und Wartung

Das Gerät vorzugsweise erst im warmen Zustand reinigen, ansonsten besteht Verbrennungsgefahr.

5.1 Reinigung

Das Kochfeld nach jedem Gebrauch reinigen, so wird das Einbrennen von Speiseresten vermieden. Eingetrockneter und eingebrannter Schmutz benötigt einen höheren Aufwand zum Reinigen.

Durch unsachgemässe Behandlung bei der Reinigung können Dekor oder Oberfläche beschädigt werden.

Keinesfalls die Glaskeramik-Oberfläche mit scheuernden Reinigungsmitteln, kratzenden Allzweck-Scheuerschwämmen, Metallwatte usw. reinigen. Die Oberfläche kann dadurch beschädigt werden.

- Zum Reinigen von alltäglichen Verschmutzungen nur weiches Tuch oder Schwamm mit Wasser und einem geeigneten Reinigungsmittel verwenden. Die Herstellerhinweise der Reinigungsmittel beachten. Die Anwendung von Reinigungsmitteln mit Schutzwirkung wird empfohlen.
- Starke Schmutzkrusten z. B. von übergekochter Milch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen.
  Die Herstellerhinweise des Reinigungsschabers beachten.
- Übergekochte stark zuckerhaltige Speisen wie z. B. Marmelade im heissen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Geschmolzener Kunststoff noch im warmen Zustand mit einem Glaskeramik-Reinigungsschaber entfernen. Ansonsten kann die Glaskeramik-Oberfläche beschädigt werden.
- Kalkflecken im abgekühlten Zustand mit geringen Mengen kalklösender Mittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Entkalker) entfernen. Anschliessend mit einem feuchten Tuch nachreinigen.

6 Störungen und Fehlermeldungen

6.1 Was tun, wenn …

… das Gerät nicht funktioniert und alle Anzeigen dunkel sind

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat der Wohnungs- resp. der Hausinstallation ist defekt.	➤ Sicherung ersetzen. ➤ Sicherungsautomaten wieder einschalten.
• Die Sicherung oder der Sicherungsautomat löst mehrfach aus.	➤ Service anrufen.
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Stromversorgung überprüfen.

… in den Anzeigen – – leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
• Die Kindersicherung ist aktiviert.	➤ Bedienung mit Kindersicherung beachten, siehe Kapitel BEDIENUNG. ➤ Kindersicherung ausschalten.

… ein Dauersignalton ertönt, in einer Anzeige E blinkt und das Gerät abschaltet

Mögliche Ursache	Behebung
• Eine Taste wurde länger als 10 Sekunden berührt.	➤ Gegenstand oder übergelaufenes Kochgut entfernen.
• Gegenstand (Pfanne, Schüssel usw.) wurde auf dem Bedienfeld abgestellt.	➤ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.
• Übergelaufenes Kochgut auf dem Bedienfeld.	

… in der Anzeige abwechselnd H und 0 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Die automatische Sicherheitsabschaltung wurde ausgelöst.	➤ Kochzone bei Bedarf wieder einschalten.

Wenn eine Kochzone längere Zeit in Betrieb ist, ohne dass Einstellungen verändert werden, schaltet das Gerät die Kochzone automatisch aus. Die Abschaltung erfolgt abhängig von der eingestellten Leistungsstufe.

Leistungsstufe	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sicherheitsabschaltung nach h:min	6:00	6:00	5:00	5:00	4:00	1:30	1:30	1:30	1:30

… in der Anzeige H blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Der Übertemperatur-schutz einer Kochzone wurde ausgelöst.	➤ Kochzone abkühlen lassen. ➤ Kochvorgang auf einer anderen Kochzone fortsetzen. ➤ Kochgeschirr kontrollieren.

… in der Anzeige U0 blinkt

Mögliche Ursache	Behebung
• Unterbruch in der Stromversorgung.	➤ Anzeige durch Antippen einer beliebigen Taste quittieren. ➤ Gerät wie gewohnt wieder in Betrieb nehmen.

… in der Anzeige Er oder E und eine Zahl leuchtet

Mögliche Ursache	Behebung
• Interner Fehler aufgetreten.	➤ Fehlernummer notieren. ➤ FN-Nummer des Gerätes notieren, siehe Typenschild. ➤ Service anrufen.

7 Notizen

8 Stichwortverzeichnis

A
Anfragen 31
Anzeigen 13
Äusseren Heizkreis 17

B
Bedienelemente 13
Bedienung 15
Bestellungen 31
Betriebsstörungen 31

E
Einschaltdauer 18
Energiesparendes Kochen 14
Entsorgung
Deinstallation 10
Gerät entsorgen 10
Verpackung 10
Ersatzteile
Bestellen 31

F
Fabrikationsnummer (FN) 11, 31
Fehlermeldungen 24

G
Gebrauchshinweise 8
Gerät
Ausschalten 15, 32
Einschalten 15, 32
Geräteübersicht 12
Gültigkeitsbereich 2

H
Haftungsausschluss 8

I
Inbetriebnahme 11

K
Kindersicherung 21
Kochgeschirr 14
Kochzone 15, 32
Kurzanleitung 32

L
Leistungsstufen
Übersicht 16

M
Modell-Nr. 2

P
Pflege 23

R
Reinigung 23
Reparatur-Service 31
Restwärmeanzeige 15, 16

S
Service-Center 31
Servicevertrag 31
Sicherheitsabschaltung
Übersicht 25
Sicherheitshinweise 4
Allgemeine 5
Gerätespezifische 6
Signalton 22
Störungen 24
Symbole 4

T
Tasten 13
Timer 20
Typ 2
Typenschild 11, 31

W
Wartung 23

Z
Zubehör
Bestellen 31
Zweikreis-Kochzone 17

9 Reparatur-Service

Das Kapitel STÖRUNGEN UND FEHLERMELDUNGEN hilft Ihnen, kleine Betriebsstörungen selbst zu beheben.
Sie ersparen sich die Anforderung eines Service-Technikers und die damit entstehenden Kosten.

Wenn Sie aufgrund einer Betriebsstörung oder einer Bestellung mit uns Kontakt aufnehmen, nennen Sie uns stets die Fabrikationsnummer (FN) und die Bezeichnung Ihres Gerätes. Tragen Sie diese Angaben hier und auch auf dem mit dem Gerät gelieferten Servicekleber ein. Kleben Sie diesen an eine gut sichtbare Stelle oder in Ihre Telefonagenda.

FN		Gerät	

Diese Angaben finden Sie auf dem Garantieschein, der Original-Rechnung und auf dem Typenschild Ihres Gerätes.

Bei Betriebsstörungen erreichen Sie das nächste Service-Center der V-ZUG AG über ein Telefon mit Festnetzanschluss am Standort des Gerätes unter der Gratis-Telefonnummer 0800 850 850.

Anfragen, Bestellungen, Servicevertrag

Bei Anfragen und Problemen administrativer oder technischer Art sowie für die Bestellung von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte direkt an unseren Hauptsitz in Zug, Tel. +41 (0)41 767 67 67.
Für den Unterhalt aller unserer Produkte haben Sie die Möglichkeit, im Anschluss an die Garantiezeit ein Serviceabonnement abzuschliessen. Wir senden Ihnen gerne die entsprechenden Unterlagen.

Kurzanleitung

Bitte lesen Sie zuerst die Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung!

Gerät einschalten

➤ Taste ⏻ ca. 1 Sekunde gedrückt halten.

Kochzone einstellen

➤ Taste ⊕ oder ⊖ der gewünschten Kochzone antippen.
➤ Mit Taste ⊕ oder ⊖ die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Kochzone ausschalten

➤ Tasten ⊕ und ⊖ der gewünschten Kochzone gleichzeitig drücken, bis in der entsprechenden Anzeige 0 leuchtet.

Gerät ausschalten

➤ Taste ⏻ antippen.

V-ZUG AG
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J005.010-1